



料理講師  
ミカエル・レザニ  
Mickaël Rezzani

# Les Nouvelles du chef



シェフの美味しいものニュース

1月のメニュー

Janvier 2014

## Le Salon d'Alain サロン・ダラン

1h de cuisine + 1h cours de français + 1h de repas : 3h en français

1h フランス語で料理 + 1h フランス語授業 + 1h フランス語で会話

下記の授業においても、サロン・ダランに準じたお食事をご提供いたします。

**F.TGV**

スピードフランス語

2h フランス語授業 + お食事 : 毎週2時間フランス語

2h cours de français + plateau repas : 2h en français par semaine

**E.E.T**

スピード・イングリッシュ

2h 英語授業 + お食事 : 毎週2時間英語

2h English lesson + meal : 2h of English by week

**Croisière**

クロワジエール

月に2回 3h フランス語授業 + お食事

2 fois par mois 3h cours de français + plateau repas

du 7 au 12 janvier



### menu

*Veau de lait à la sauce au porto*

ヴォー・ド・レ(乳だけで生育した仔牛) ポルト酒ソース

*Mont-Blanc*

モンブラン

Menu du Chef du nouvel an  
シェフの新年の野心作



du 14 au 19 janvier



### menu

*Dos de cabillaud rôti*  
*Muffin à la tomate*

真鱈のロースト トマト風味のマフィン

*Crèmeux au chocolat*  
*à la poire caramélisée*

キャラメリゼした梨のショコラ・クレム

Menu du Chef du nouvel an  
シェフの新年の野心作



du 21 au 26 janvier



### menu

*Rôti de porc à la paysanne*

農家風 豚のロースト

*Choux tout choco*

チョコレートづくしのシュー

Cuisine familiale  
フランス家庭料理



du 28 Janvier au 2 février



### menu

*Joue de boeuf braisée aux olives*

牛ほほ肉のブレゼ オリーブ風味

*Ganache au chocolat* *Caramel au*  
*beurre salé* *Sablé aux amandes*

チョコレートガナッシュ 塩バター風味のキャラメル

アーモンドサブレ

Cuisine familiale  
フランス家庭料理

